



DESSERTS SIGNATURES

TIRA SNICKY NEW	7,50
Crèmeux tiramisu, sauce caramel beurre salé, cookie cacahuète, Nocciolata®, cacahuètes caramélisées	
THE HOT COOKIE NEW	7,50
Gros cookie aux pépites de chocolat servi chaud et moelleux, cacahuètes caramélisées, sauce au caramel beurre salé	
EXOTIC PAVLOVA NEW	8,50
Meringue moelleuse, fruits exotiques, coulis de fruits exotiques, crème fouettée	
RHUM POM POM POM NEW	7,50
Mousse à la fève de tonka, pommes caramélisées infusées au rhum, galette St Michel®, sauce au caramel beurre salé	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	6,90
Crème glacée vanille, crème fouettée	
CRÊPE POM' CORN NEW	7,50
Pommes caramélisées infusées au rhum, pop corn caramélisé, crème glacée vanille, crème fouettée	
CRÊPE AU SUCRE	4,20
CRÊPE AU NOCCIOLATA®	4,90
Pâte à tartiner chocolat-noisettes BIO	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	6,90



THE HOT COOKIE

BOISSONS CHAUDES

IRISH COFFEE (18cl)	7,50
Slane irish whiskey, sucre de canne, café, crème fouettée	
CAFÉ, DÉCA	1,50
CAFÉ CRÈME	2,40
CAFÉ ALLONGÉ	1,80
CAFÉ LATTE	2,40
CAPPUCCINO	2,80
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	3,60
CHOCOLAT CHAUD	2,80
THÉ BARONNY'S	2,60
Darjeling, Earl Grey, Rooibos, thé vert menthe, thé vert sencha	
INFUSION BARONNY'S	2,60
Verveine menthe, fruits rouges	



TIRA SNICKY

Coupes GLACÉES

Made in France
CRÈMES GLACÉES ET SORBETS

CARTE D'OR

BANANUTS NEW	8,90
Crèmes glacées banane, nougat et chocolat noir, sauce au chocolat-noisettes, cacahuètes caramélisées, crème fouettée	
CREAMY CRUNCHY	8,50
Crèmes glacées vanille, nougat et caramel fleur de sel, sauce au chocolat-noisettes, noisettes caramélisées, crème fouettée	
CITRUSLY GOOD NEW	8,50
Sorbetes plein fruit citron vert et orange, glace noix de coco, coulis de fruits exotiques, pamplemousse frais, crème fouettée	
CRAZY NUTTY	8,90
Glace nutty chocolat-noisettes, crèmes glacées vanille et caramel fleur de sel, pop corn caramélisé, sauce au chocolat-noisettes, crème fouettée	
COFFEE ADDICT NEW	8,90
Crèmes glacées café, caramel fleur de sel et chocolat noir, coulis de caramel au beurre salé, pop corn caramélisé, crème fouettée	
NUT SO CLASSIC	8,90
Sorbet plein fruit framboise, glace nutty chocolat-noisettes, crème glacée vanille, sauce au chocolat-noisettes, brisures de cookie cacahuète, crème fouettée	
COUPE À COMPOSER 2 BOULES	3,90
COUPE À COMPOSER 3 BOULES	5,50



COFFEE ADDICT

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

RHUM BACARDI CARTA ORO (4cl)	6,90
RHUM BACARDI AÑEJO CUATRO (4cl)	8,50
RHUM BACARDI RESERVA OCHO (4cl)	9,50
VODKA ERISTOFF (4cl)	6,90
VODKA RED BULL (29cl)	8,50
VODKA GREY GOOSE (4cl)	8,90
GIN BOMBAY SAPPHIRE (4cl)	8,90
GIN BOMBAY BRAMBLE (4cl)	8,90
TEQUILA EL JIMADOR (4cl)	5,90
COGNAC HENNESSY VERY SPECIAL (4cl)	7,90
BAILEYS (4cl)	6,50
GET 27 (4cl)	6,00
GET 31 (4cl)	6,00
AMARETTO (4cl)	6,90
ARMAGNAC (4cl)	7,90
LE SHOT AU BUREAU (2cl)	3,00
Demandez notre sélection	
LE MÈTRE DE 10 SHOTS AU BUREAU (10x2cl)	25,00
Demandez notre sélection	

Whiskies

WILLIAM LAWSON'S (4cl)	6,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (4cl)	7,00
SLANE IRISH WHISKEY (4cl)	7,50
CARDHU 12 ANS (4cl)	8,00
LAGAVULIN 16 ANS (4cl)	10,00
BOURBON WOODFORD RESERVE (4cl)	9,00
JACK DANIEL'S OLD N°7 (4cl)	7,50
JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE (4cl)	7,50
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY (4cl)	7,50

CHAMPAGNES & BULLES

	12cl	75cl
MAILLY GRAND CRU BRUT RESERVE	9,90	59,00
MAILLY GRAND CRU ROSE		69,00
PROSECCO	4,40	25,00

LES VINS

VINS ROUGES

CROZES HERMITAGE AOC	12cl	37,5cl	75cl
La petite ruche M. Chapoutier	6,90		38,90
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOP	3,90		23,90
Les Hauts de Cour Montessant			
SANCERRE AOP	6,20	19,90	34,90
Domaine Dezat			
REUILLY AOP	4,90		27,90
Domaine Sorbe			

VINS BLANCS

MENETOU AOP	12cl	37,5cl	75cl
Domaine du Prieuré	4,50	17,90	26,90
SAUMUR BLANC	4,40		25,90
Chateau de Villeneuve			
SANCERRE AOP	6,20	19,90	34,90
Domaine Dezat			

VINS ROSÉS

GRIS BLANC IGP	12cl	37,5cl	75cl
Gérard Bertrand (Languedoc)	4,20		23,90
CÔTE DE PROVENCE AOP	3,90	12,90	20,90
Masterel			
REUILLY AOP	4,90		27,90
Domaine Sorbe			

Cospirit Connect

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
AOP : Appellation d'Origine Protégée. AOC : Appellation d'Origine Contrôlée. IGP: Indication Géographique Protégée. AH22
B&C Développement Franchise, SAS, capital de 100 001 au RCS de Paris de Tocqueville 75017 Paris



FOOD & DRINKS

WELCOME AU BUREAU

HAPPY HOUR Cheers!*

-50%

DU LUNDI AU VENDREDI DE
17H À 19H30 SUR LA PINTÉ
DE BUD ET LES COCKTAILS

(avec et sans alcool)

FINGER ...FOOD...

MAC & CHEESE BALLS M NEW	5,90
Croquettes Mac & Cheese, sauce BBQ	
CHEDDAR STICKS M	5,90
Sticks de Cheddar panés, sauce BBQ	
LE CHTI WELSH NEW	6,50
Baguette toastée, jambon blanc, moutarde, sauce Cheddar, crispy onions	
CRISPY CHICKEN	6,90
Poulet croustillant mariné, sauce BBQ	
CRUNCHY CREVETTES NEW	6,90
Panées maison, sauce thai	
ONION RINGS M	5,90
Oignons frits épicés, sauce BBQ	



LE CHTI WELSH

PLATTERS

	L	XL
PUB FRIES NEW	9,90	
Frites, bœuf façon kefta, crispy onions, sauce yaourt grec, sauce Cheddar		
SMOKY FONDUE PARTY M NEW	12,50	
Fromage à raclette fumé, croûtons maison		
ASSORTIMENT DE FINGER FOOD		18,90
Cheddar sticks, beignets de calamars à la romaine, spicy onion rings, guacamole, sauce tartare, sauce BBQ, frites, tortillas chips		
PLANCHE DE CHARCUTERIES FROMAGES	19,90	
CHEESY PLATTER M	19,90	
Cheddar sticks, Mac & Cheese balls, spicy Cheddar potatoes, Chèvre panés, frites, sauce Cheddar, sauce BBQ		



SMOKY FONDUE PARTY

Food & drinks : Nourriture et boissons. Welcome : Bienvenue. Happy Hour : La meilleure heure.
Cheers : Santé. Finger food : À manger avec les doigts. Platters : Planches à partager.
Spicy Cheddar potatoes: Croquettes de pommes de terre et Cheddar épicé. Smoky : Fumé.
Cheesy platter : Planche de fromages fondus.

BOURGES

BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
BUD (5°)	4,20	5,20	7,20
LEFFE BLONDE (6,6°)	5,00	6,00	8,00
LEFFE RUBY (5°)	5,20	6,20	8,20
TRIPEL KARMELIET (8,4°)	5,90	6,90	8,90
GOOSE ISLAND IPA (5,9°)	5,90	6,90	8,90
HOEGAARDEN BLANCHE (4,9°)	4,90	5,90	7,90
VICTORIA (8,5°)	5,50	6,50	7,50
KWAK (8,4°)	5,50	6,50	8,50
GINETTE LAGER BIO (4,5°)	5,30	6,30	7,30

BIÈRES BOUTEILLES

CORONA (4,5° - 33cl)	6,90
CUBANISTO (5,9° - 33cl)	6,90
LEFFE 0.0 (0,0° - 33cl)	5,90
BUD (5° - 33cl)	6,90
KWAK (8,4° - 33cl)	6,90



LET'S HAVE A DRINK!

NOS CREATIONS

PLATA O POMELO (14cl) **NEW**
Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de gingembre et de fleur de sureau, jus de pamplemousse, Angostura bitters
Elu meilleur cocktail de France 🇫🇷

APPLE JULEP (15cl) **NEW**
Whiskey Jack Daniel's Tennessee Apple, liqueur de vanille, menthe fraîche, jus de citron vert, jus de pomme

BRAZILIAN PIÑA (16cl) **NEW**
Rhum Bacardi Spiced, liqueur de fruits de la passion, purée de noix de coco, nectar de maracujá, menthe fraîche

RED BERRIES (16cl) **NEW**
Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, liqueur de fraise, sirop de rhubarbe, jus de citron vert, boisson cranberry, menthe fraîche

CUBAN TIKI (15cl)
Rhum Bacardi Anejo Cuatro infusé au piment, fève tonka et cannelle, liqueur de fruits de la passion, sirop de coco, jus de citron vert, nectar d'ananas, Angostura bitters

MISTER COLLINS (16cl)
Vodka Eristoff, liqueur de fleur de sureau St-Germain, jus de citron vert, sirop de noix de coco, concombre et menthe fraîche, Perrier

8,90

PIMM'S DU PUB (18cl)
Pimm's, ginger ale, orange, citron, menthe, concombre frais

CLASSIC SPRITZ (14cl)
Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange fraîche

LYNCHBURG LEMONADE (18cl) **NEW**
Whiskey Jack Daniel's Old n°7, liqueur triple sec, jus de citron vert, limonade

SEX ON THE BEACH (14cl)
Vodka Eristoff, liqueur de melon vert, nectar d'ananas, boisson cranberry

EXPRESSO MARTINI (14cl) **NEW**
Vodka Eristoff, liqueur de café, espresso, sirop de sucre de canne

LONDON MULE (18cl)
Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, ginger beer, concombre, poivre noir

PIÑA COLADA (14cl)
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de noix de coco, nectar d'ananas

CAÍPIRINHA (8cl)
Cachaça Agucana, citron vert, sucre

8,20

8,20

8,20

8,20

8,20

8,20

8,20

8,20



« L'APÉRO ? AU BUREAU ! »

CLASSIC COCKTAILS

MOJITOS

BACARDÍ

ORIGINAL MOJITO (14cl)
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier

FRUITY MOJITO (14cl)
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier, purée de framboise ou de passion ou de mangue

INDIAN MOJITO (14cl) **NEW**
Rhum Bacardi Carta Oro infusé au thé Chai, liqueur de vanille, sirop de cannelle, citron vert, menthe fraîche, ginger ale

8,90

8,90

8,90

BOISSONS Fraîches

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES,
COCA-COLA CHERRY (33cl) 3,70

FANTA ORANGE (25cl) 3,50

FUZE TEA THÉ PÊCHE, THÉ VERT
MENTHE CITRON VERT (25cl) 3,50

SPRITE (25cl) 3,50

SCHWEPES INDIAN TONIC (25cl) 3,50

SCHWEPES AGRUMES, LEMON (25cl) 3,50

ORANGINA (25cl) 3,50

OASIS TROPICAL (25cl) 3,50

PERRIER (33cl) 3,50

RED BULL ENERGY DRINK (25cl) 5,00

RED BULL SUGARFREE (25cl) 5,00

PUR JUS DE FRUITS PAGO (20cl) 3,90

Oranges pressées, pommes pressées, tomate

BOISSONS & NECTARS PAGO (20cl) 3,90

ACE, fraise, Nectars : abricot, ananas, mango



MOCKTAILS

TIKI TIKI (18cl) **NEW**
Ananas, purée de noix de coco, jus de citron vert, nectar de maracujá, cannelle

VIRGIN SPRITZ (18cl)
Martini Vibrante sans alcool, Tonic Schweppes, orange fraîche

CBD DETOX (18cl) **NEW**
Jus de pomme, menthe fraîche, infusion de CBD

STORMY PASSION (14cl) **NEW**
Palette Bold spiritueux sans alcool, jus de citron vert, purée de fruit de la passion, nectar d'ananas, ginger beer

VIRGIN MOJITO (12cl)
Perrier, jus de pomme, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche
Existe aussi en version fruity (framboise, passion ou mangue)

PINK STREET (18cl)
Purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, menthe fraîche

PEAR QUE PEAR (18cl) **NEW**
Jus de pomme, nectar de poire, jus de citron vert, sirop de cannelle

6,90

6,90

6,90

6,90

6,90

6,90

6,90

APÉRITIFS

MARTINI BIANCO, ROSSO, FIERO (4cl) 4,20

MARTINI FIERO & TONIC (12cl) 4,90

PICON BIÈRE (25cl) 4,50

MARTINI PROSECCO (12cl) 7,40

RICARD OU PASTIS (2cl) 2,90

COUPE DE CHAMPAGNE
MAILLY GRAND CRU (12cl) 9,90

KIR VIN BLANC (12cl) 4,20

KIR ROYAL (12cl) 9,90

AMERICANO (6cl) 5,90

PORTO (8cl) 4,20



« FLAM' OLD SCHOOL »

LES CROQUES

Accompagnés de frites ou salade

MISTER CROQ'
Cheddar mûr, jambon blanc, sauce Savora, pain de campagne gratiné au fromage, crispy onions
Commandez sa version Madame avec un œuf plein air

CROQUE SO CHEESY **NEW**
Fourme d'Ambert AOP, Emmental, Cheddar, oignons caramélisés, crème Philadelphia®, pain de campagne gratiné

CROQUE CAMEMBERT
Camembert, crémeux Philadelphia®-moutarde, compotée d'oignons, pain de campagne gratiné au fromage

13,90

+11,00

14,50

14,90

BUTCHER'S CORNER

ENTRECÔTE
Pièce de bœuf goûteuse et persillée

STEAK À CHEVAL AU BUREAU 🇫🇷
Steak haché de bœuf, œuf au plat, galette de pommes de terre, sauce béarnaise

TARTARE DE BŒUF 🇫🇷
BROCHETTE TANDOORI
Filet de poulet mariné au tandoori, frites

TRAVERS DE PORC MARINÉS
Sauce BBQ

22,90

14,90

14,90

14,90

18,90

GARNITURES & SAUCES

GARNITURES : Frites, haricots verts, pommes grenaille, salade, riz

SAUCES : Poivre, béarnaise, tartare, Bleu

LES FLAM'

Pâte à flam' alsacienne, évidemment !

FLAM' CHÈVRE MIEL **NEW**
Chèvre, miel, pousses d'épinard, noix, oignons rouges, piment d'Espelette AOP, roquette, Emmental, crème fraîche

FLAM' GRATINÉE
Lardons, oignons, Emmental, crème fraîche

FLAM' OLD SCHOOL **NEW**
Fourme d'Ambert AOP, fondue de poireaux, poitrine fumée, moutarde à l'ancienne, Emmental, compotée d'oignons, crème fraîche

FLAM' SAVOYARDE **NEW**
Fromage à raclette fumé, pommes grenaille, lardons, compotée d'oignons, crème fraîche

14,90

9,90

14,50

14,90

LES SALADES

Cocoricooo ! Toute la volaille de nos cartes est d'origine française.
Et nos œufs sont 100% plein air !

SALADE COURS FORREST **NEW**
Crevettes croustillantes, avocat, romaine, pamplemousse, vinaigrette thaï

SWEET CHEESY SALAD **NEW**
Fourme d'Ambert AOP, patates douces, granola salé maison, endives rouges, mesclun, vinaigrette moutarde à l'ancienne

CAESAR CRISPY CHICKEN
Poulet croustillant mariné, Grana Padano AOP, croûtons maison, romaine, sauce Caesar

FRENCH TOUCH SALAD **NEW**
Œuf poché, lentilles beluga, poitrine fumée, carotte, pousses d'épinard, croûtons maison, vinaigrette moutarde à l'ancienne

QUEEN VICTORIA
Lardons, œuf poché, pommes grenaille, croûtons maison, mesclun, vinaigrette balsamique

15,90

14,90

13,90

15,90

13,90

THE PUB'S SPECIAL

FISH & CHIPS (issu de la pêche responsable)
Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites, salade

L'INIMITABLE MAC & CHEESE **NEW**
Macaroni, Cheddar, crispy onions, oignons caramélisés, salade

WELSH ROYAL
Cheddar fondu à la bière, jambon blanc, pain, moutarde, œuf au plat, frites

CAMEMBERT RÔTI
Cheddar fondu à la bière, charcuteries, pommes grenaille, salade

CHICKEN ROMA
Escalope de poulet panée, Mozzarella, sauce tomate, œuf au plat, frites, salade

INDIAN CURRY **NEW**
Crevettes, légumes d'hiver, riz, sauce curry-coco-citronnelle

14,00

13,90

16,00

18,90

15,50

18,90



« L'INIMITABLE MAC & CHEESE »

ENFIN UNE BONNE RAISON D'UTILISER VOTRE PORTABLE À TABLE

DÉCOUVREZ toute notre carte & nosactus et rejoignez la communauté

AU BUREAU *Levers*



*Gagnant du Challenge Au Bureau House of Rhum 2022. Les boissons ACE & fraise sont des boissons aux fruits / Tous nos nectars sont à base de jus concentré et/ou de purée de fruits.
Let's have a drink : Prenons un verre

* **NEW** : Végétarien. AOP : Appellation d'Origine Protégée. Photos non contractuelles. Prix nets en euros TTC, service compris.
Butcher's corner : Coin du boucher



BURGERS

Steak haché de bœuf façon bouchère d'environ 150g d'origine française !
Frites 100% françaises. La French Fries porte bien son nom :-)

ORIGINAL AU BUREAU BURGER
Steak haché de bœuf, poitrine fumée, Cheddar, oignons caramélisés, salade, sauce burger, bun's multigraines

EMPIRE STATE BURGER
Double steak haché de bœuf, galette de pommes de terre, double Cheddar, poitrine fumée, œuf au plat, oignons caramélisés, salade, sauce BBQ, bun's multigraines

SMOKY RACLETTE BURGER **NEW**
Steak haché de bœuf, fromage à raclette fumé, galette de pommes de terre, oignons caramélisés, salade, sauce burger, bun's multigraines

SPICY BURGER **NEW**
Steak haché de bœuf, poitrine fumée, dégoulinant de sauce Cheddar épicée, paprika fumé, oignons caramélisés, salade, sauce BBQ, bun's multigraines

BLACK PEPPER BURGER
Steak haché de bœuf, poitrine fumée, Cheddar, oignons caramélisés, salade, sauce au poivre, bun's noir au poivre

BLUE CHEESE BURGER **NEW**
Steak haché de bœuf, poitrine fumée, Fourme d'Ambert AOP, champignons, oignons caramélisés, salade, sauce au Bleu, bun's multigraines

BURGER VEGGIE **NEW**
Galette de pommes de terre, poêlée de champignons, onion rings, œuf au plat, oignons frits, oignons caramélisés, salade, sauce burger, bun's multigraines

Simple

Steak

Double

Steak

22,90

17,90

21,90

17,90

21,90

16,90

20,90

17,90

21,90

14,90



« SPICY BURGER »

MENU P'TIT BOSS

(jusqu'à 8 ans)

8,50

STEAK HACHÉ
OU **POULET CROUSTILLANT MARINÉ**
OU **JAMBON BLANC**
Accompagnement au choix

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX
OU **CRÊPE AU NOCCIOLATA**
OU **GLACE PUSH-UP HARIBO®**
+
OASIS TROPICAL (25cl)
OU **VITTEL** (25cl)
OU **CAPRI-SUN** (20cl)

MENU AU BUREAU

16,90

Uniquement le midi en semaine
hors jours fériés

STEAK À CHEVAL AU BUREAU
OU **MISTER CROQ'**
OU **FISH & CHIPS**
+

BOISSON AU CHOIX PARI :
Coca-Cola (33cl) ou Fanta (25cl)
ou Orangina (25cl) ou Oasis (25cl)
ou Bud (25cl) ou Vittel (50cl)
ou Lefte Blonde (25cl)
pour 2€ de plus

LES EAUX

	25cl	50cl	1L
VITTEL	2,60	3,80	4,90
PERRIER Fines Bulles		3,80	4,90
S. PELLEGRINO		3,80	4,90
SUPPLÉMENT SIROP MATHIEU TEISSEIRE (2cl)			+ 2,00

Vittel

S. PELLEGRINO

perrier

The pub's special : Spécialité du pub